# آلو کا قورمہ

# اجزاء:

چکن قورمہ کھا کھا کر تھک گئے ہیں لیکن ہر روز مصالحے والا کھانا کھانے کا دل چاہتا ہے لیکن چکن کھانے سے بیزار آگئے ہیں ایسے میں گھر میں کیا پکائیں ؟ آپ بھی یہی سوچتی رہتی ہوں گی کہ بچے بھی کھانے میں منہ نہ بنائیں اور پیٹ بھر کر کھانا بھی بنالیں۔

آج کے فوڈز میں ہم آپ کے لئے لائے ہیں ایسی زبردست اور جلدی بننے والی ریسیپی جس سے صرف 20 منٹ میں مزیدار قورمہ بن کر تیار ہو جائے لیکن قورمے میں چکن کا بھی استعمال نہ ہو۔

آلو ہر بچے کی پسندیدہ سبزی ہے، اس لیے ہم بتا رہے ہیں آپ کو مشہور شیف کی بتائی ہوئی آلو قورمے کی ریسیپی جس کو کھا کر ہر کوئی آپ کی تعریف ضرور کرے گا اور بچے تو روز روز آلو کا یہ قورمہ کھانے کی فرمائش کرنے لگیں گے۔

# اجزاء:

آلو ( گول کٹے ہوئے)،

ہرا دھنیا،

اچار گوشت کا مصالحہ،

ہلدی،

**دھنیا پاؤڈر،**

**کالی مرچ،**

**لال مرچ،**

**لہسن ادرک کا پیسٹ،**

**پیاز،**

**ہری مرچ،**

**آئل،**

**دہی،**

**ٹماٹر،**

**قورمہ مصالحہ،**

**کیچپ،**

**کلونجی،**

**زیرہ۔**

لترکیب:

⋆ سب سے پہلے آلوؤں کو گول گول کاٹ کر ان کو دھو کر خُشک کرلیں۔

⋆ ایک پتیلی میں آئل ڈال کر پیاز کو بھون لیں۔

⋆ اس میں ادرک لہسن کا پیسٹ اور زیرہ ڈال کر 5 منٹ چمچ چلائیں۔

⋆ اب لال مرچ، کالی مرچ پاؤڈر، قورمہ مصالحہ، دھنیا، ہلدی اور کیچپ ڈال کر 7 سے 8 منٹ تک چمچ چلائیں۔

⋆ اب ایک پانی ڈالیں اور کٹے ہوئے آلوؤں کو شامل کرلیں۔

⋆ پھر اچار گوشت مصالحہ اور دہی ڈال کر 3 سے 5 منٹ کیلئے دم دے دیں۔

⋆ لیجیے آلو کا قورمہ بن کر تیا رہے اب اس کو ہرے دھنیے کے ساتھ سروو کردیں۔

0307-8162003